73e Année. T. 145 N° 3-4 15-22 Janvier 1956

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris, 1893, p. 270.



Direction et Administration 1bis rue de Verdun. - MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

de l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, de l'Ecole marocaine d'Agriculture, de l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis et des Ecoles régionales d'Agriculture

de Membres du Personnel de Stations de l'Institut national de la recherche agronomique ou d'Etablissements privés,

de Directeurs de Services agricoles, du Service de Protection des Végétaux,

de l'Institut national des Appellations d'origine des vins et eaux-de-vie,

de la Section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne,

avec le Concours de Viticulteurs et d'Agriculteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS



PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2000 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE 30 FRANCS



ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. 72-59-76



Malacide
à base de MALATHION
C'EST UN INSECTICIDE
non toxique
LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES


VIGOR
l'engrais qui paie...
LA LITTORALE
BÉZIERS

73me ANNÉE — N° 3-4 15-22 JANVIER 1956

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

SUR UNE MÉTHODE DE CONTROLE RAPIDE DU SUCCÈS DE L'INDUCTION DE LA POLYPLOIDIE CHEZ LES PLANTES LIGNEUSES (1)

Le succès du traitement d'une plante ligneuse par une substance mitoclasique en vue de l'obtention de formes polyploïdes peut être constaté par l'observation de plusieurs caractères morphologiques. Toutefois, la certitude finale ne peut être acquise que par des recherches cytologiques, notamment par le contrôle du nombre chromosomique effectué sur le sommet du rameau ou sur les très jeunes feuilles qui l'entourent ou, encore, sur les cellules-mères des grains de pollen.

Ce contrôle devient plus complet lorsqu'il porte aussi sur les racines nouvelles des plantes traitées.

D'autre part, l'émission des racines par des graines, ou par des boutures provenant de rameaux herbacés après aoûtement, exige beaucoup de moyens et un temps considérable, tout en présentant un risque de perte du matériel.

Une technique d'émission rapide des racines par les rameaux herbacés est utile aux généticiens et aux cytologistes qui se trouvent souvent dans la nécessité de contrôler rapidement les effets d'un traitement par une substance mitoclasique, ou ceux d'un croisement, en vue d'orienter la suite de leurs recherches.

C'est ainsi qu'au cours de nos essais sur l'induction de la polyploïdie chez la vigne européenne (*Vitis vinifera*) par l'application de

(1) *Comptes rendus de l'Académie des Sciences,* t. 241, n° 22 (séance du 18 novembre 1955, pp. 1626-27). — Communication présentée par M. le professeur P.P. GRASSÉ.

colchicine, nous avons recouru à une méthode qui permet de déterminer rapidement, parmi les plantes apparemment tétraploïdes, celles qui le sont dans leur constitution interne.

Après le traitement par la colchicine, le débourrement accéléré des yeux traités est obtenu par la suppression des feuilles et, dès le début du phénomène, par l'arrosage des plantes avec une solution nutritive.

Les rameaux verts provenant d'yeux traités par la colchicine sont coupés en petits fragments de 3 cm. environ qui sont cultivés sur un milieu gélosé, en même temps que des fragments semblables provenant d'yeux non traités des mêmes variétés ayant subi la même ablation des feuilles et le même arrosage.

Les premiers sont prélevés sur des rameaux qui présentent des caractères macroscopiques (retard du débourrement, modification des feuilles de la base, formation, dans les feuilles, de zones de couleur plus foncée, etc...) et des caractères microscopiques (stomates énormes, membrane des cellules épidermiques très sinueuses, dédoublement des chromosomes observé sur les très jeunes feuilles du sommet du rameau, etc...) qui sont les symptômes de l'induction de la polyploïdie.

Les cultures sont réalisées par la technique de Gautheret et le milieu reçoit notamment de l'acide naphtyle acétique à la concentration de 10^{-7}. Pour obtenir des racines, il convient de planter verticalement les fragments dans la gélose, dans une position semblable à celle qu'ils occupent sur la plante, de façon que leur extrémité radicale, tournée vers le bas, soit dans le substratum. Dix jours après la plantation des fragments, les premières racines atteignant une taille de 2 à 3 mm., la première numération chromosomique est possible.

Dans les racines de cette taille, les mitoses sont nombreuses et les chromosomes peuvent être facilement comptés dans les plaques métaphasiques, après fixation à l'alcool acétique, coloration à l'orcéine acétique et écrasement.

Le nombre des mitoses est plus élevé dans les racines qui se développent hors du milieu de culture ; il diminue, en même temps que la vitesse de croissance, au cours de l'allongement des racines ; d'autre part, les mitoses deviennent plus rares dans les racines qui ne réussissent pas à pénétrer dans le milieu ; elles peuvent en être absentes.

Le contrôle du nombre chromosomique des plantes traitées par une substance mitoclasique peut donc être réalisé dix jours après l'apparition des premiers symptômes macroscopiques d'induction de la polyploïdie.

Panos LELAKIS,

Assistant au Laboratoire de Viticulture des Hautes Etudes Agronomiques à Athènes.

ESSAIS DE FONGICIDES ORGANIQUES ET ORGANO-CUPRIQUES DANS LA LUTTE CONTRE LE MILDIOU DE LA VIGNE EFFECTUÉS EN 1955

INTRODUCTION

Nous poursuivons depuis 1952 (1, 2, 3) des essais de lutte contre le mildiou de la vigne (*Plasmopara viticola*) à l'aide de fongicides organiques et de mélanges contenant des fongicides organiques et des produits cupriques.

Les buts des essais de 1955 étaient les suivants :

1° Tester la valeur d'un fongicide récent, le **mésulfan** *(N-méthane-sulfonyl-N-trichlorométhane-sulfényl-4-chloraniline)* en le comparant, sous forme de poudre mouillable à 50 % de matière active, à la bouillie bordelaise à 2 % de sulfate de cuivre et au captane.

2° Comparer des doses de 0,25 % et de 0,5 % de **captane** *(N-trichlorométhylthiotétrahydroptalimide)*, sous forme d'un produit commercial à 50 % de matière active, dans le but de vérifier si elles assurent une protection des grappes équivalente. Cette égalité d'action avait été observée en 1952 et jusqu'ici la protection des grappes due au captane s'est toujours révélée, dans les conditions de nos essais, supérieure à celle apportée par la bouillie bordelaise à 2 %.

En présence de conditions moins favorables au mildiou, dans des essais effectués en 1953 en d'autres lieux (4), ces deux doses s'étaient montrées significativement différentes. Dans ce cas, elles n'avaient d'ailleurs pas été supérieures à la bouillie bordelaise à 2 %.

3° Etudier à divers points de vue le comportement de plusieurs **fongicides organo-cupriques.**

a) Comparaison de la protection assurée par différentes doses du mélange renfermant 37,5 % de cuivre de l'*oxychlorure tétracuivrique* micronisé plus 15 % de *zinèbe*.

b) Comparaison de deux fongicides organo-cupriques différents par la nature du produit cuprique entrant dans leur composition : *oxychlorure* et *carbonate*.

c) Comparaison du mélange « *captane + cuivre* » aux mélanges « *zinèbe + cuivre* » précédents.

4° Déterminer la valeur de certains **produits cupriques**, de nouveaux **produits organiques**, et de nouvelles **formules organo-cupriques.**

Ces problèmes ont été étudiés dans deux essais dont nous allons exposer les résultats.

Evolution générale du mildiou au cours de 1955

Les conditions générales des essais sont résumées dans le tableau I.

En 1955, il ne s'est pas établi de foyer primaire dans la vigne de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier où se trouvaient les deux champs d'essais.

TABLEAU I

Conditions générales des essais

DATES	PLUIE (mm.)	ATTAQUES	TRAITEMENTS	DATES	PLUIES (mm)	ATTAQUES	TRAITEMENTS
AVRIL				JUILLET suite			
7	0,1			24	0.6		
MAI				25	12.9	+	
2	5,5			26	3.2	+	
4	0,1			27-28			+
6	1,9			AOUT			
7	0,7			11	5.5	+	
14	0,2			12	0.1		
15	4,4	+		24	4.2	+	
17	6,9	+		25	0.1		
18	0,5			26	0.1		
25	3,3			27	67.7	+	
27	0,4			28	31.7	+	
JUIN				30	3.2	+	
4	11,3	+		31	0.2		
6	0,4	+		SEPTEMBRE			
7	43,8	+		9	2.2	+	
9	6,7	+		14	0.7		
10-11			+	23	70.6	+	
18	6,5	+		24	1,4	+	
19	6,2	+		OCTOBRE			
24			+	3	1 9	+	
28	0,4			4	48.6	+	
JUILLET				10	29.5	+	
10	0,1			11	39.8	+	
11	8.8	+		19	5,5	+	
14	20,2	+		20	7.6	+	
19	5,5	+		21	0.5		
21	2,7	+		23	1,2	+	

La première tache de mildiou y fut découverte le 2 juin. Elle était probablement issue d'un repiquage occasionné par les pluies des 15 et

17 mai. Elle avait dû apparaître vers les 22-24 mai. Les pluies des 4, 6, 7 et 9 juin ont permis de nouveaux repiquages dont les taches correspondantes sont apparues à partir du 11 juin. Entre temps le développement des grappes et la floraison avaient pu se dérouler sans qu'il y ait d'attaques notables du parasite.

Les pluies des 18 et 19 juin et surtout celles des 11, 14, 19, 21, 25, 26 juillet ont permis un développement considérable du mildiou sur le feuillage des souches.

Les mois d'août, de septembre et d'octobre ayant été également très pluvieux, il y a eu des conditions extrêmement favorables au mildiou pendant l'arrière-saison.

Les *traitements,* au nombre de 3, ont été effectués les 10-11 juin, 24 juin et 27 juillet.

En résumé, on peut dire que dans les conditions du champ d'essais les dégâts du parasite sur les grappes ont été négligeables. Ils ont été, par contre, très importants sur les feuilles, au cours des mois de juillet et août, ce qui a amené une destruction partielle du feuillage avant la récolte dans les parcelles traitées avec des produits à persistance insuffisante ; ces dégâts ont eu pour conséquence immédiate une diminution de la teneur en sucre des fruits. Enfin, dans le courant de l'automne, le développement du parasite a provoqué, dans certaines parcelles, une chute prématurée du feuillage, nuisible à l'accumulation des réserves dans les souches.

ESSAI I

1. — Dispositif expérimental

La vigne choisie pour la réalisation des essais était une parcelle à végétation vigoureuse du cépage *Aramon* greffé sur *Rupestris du Lot* et âgée de 16 ans. La plantation y est disposée en lignes à 2 m. d'intervalle chacune, avec une distance de 1 m. entre les souches situées sur la même ligne.

L'essai I comprenait 11 traitements répétés cinq fois. Il était disposé suivant le type « **carré de Youden** » (carré latin incomplet). Chacun des 11 blocs de ce dispositif comprenait 5 parcelles affectées à cinq traitements différents. Chaque parcelle comprenait 2 rangs de 8 souches en expérience.

Deux parcelles contiguës étaient séparées sur toute leur longueur par une rangée qui a reçu seulement le troisième traitement et qui a donc servi pendant une certaine période de source de spores de mildiou.

Les 11 traitements essayés ont été les suivants :

- *Bouillie bordelaise* à 2 % de sulfate de cuivre (parcelles désignées par B.).
- *Captane* sous forme d'un produit commercial donné pour être à 50 % de matière active et employé :
  - à la dose de 0,25 % (parcelles désignées par S_1) ;
  - à la dose de 0,5 % (parcelles désignées par S_2).

— *Mésulfan* sous forme d'un produit commercial donné pour être à 50 % de matière active et employé :
  - à la dose de 0,25 % (parcelles désignées par G_1) ;
  - à la dose de 0,5 % (parcelles désignées par G_2) ;
  - à la dose de 1 % (parcelles désignées par G_3).

— Formule mixte donnée pour comprendre 37,5 % de cuivre de l'*oxychlorure tétracuivrique* micronisé plus 15 % *de zinèbe* et employée :
  - à la dose de 0,4 % (parcelles désignées par P_1) ;
  - à la dose de 0,8 % (parcelles désignées par P_2) ;
  - à la dose de 1,2 % (parcelles désignées par P_3).

— Formule mixte donnée pour comprendre du *zinèbe*, du *sulfate de cuivre*, du *carbonate de soude* et un *suspensif*.

La teneur en zinèbe est de 5,8 %. La teneur en cuivre 15 %. La dose d'emploi du produit est de 1,25 % (parcelles désignées par C).

Cette dose était destinée à être comparée avec la dose 0,4 % (P_1) du précédent organo-cuprique.

En réalité, les deux doses font entrer en jeu, en plus de composés cupriques différents, des teneurs en matières actives différentes (voir tableau II).

TABLEAU II

Teneur en matière active par hectolitre de bouillie

	CUIVRE	ZINÈBE
P_1	150 grammes	60 grammes
C	185 - id. -	74,2 - id. -

— Formule mixte donnée pour contenir 18,7 % de *captane* plus 16,9 % de *cuivre du carbonate de cuivre* et employée à la dose de 0,4 % (parcelles désignées par F).

Les parcelles traitées au captane et au mésulfan n'ont reçu, en réalité, que deux traitements avec ces produits. Le troisième et dernier traitement a été effectué à la bouillie bordelaise à 2 % en raison du manque de persistance de ces produits, reconnu les années précédentes.

Les quantités de liquide employées pour chacun de ces traitements, avec des pulvérisateurs à dos d'homme, ont été de l'ordre de :

1100 litres par hectare pour le premier traitement.
1250 litres par hectare pour le deuxième traitement.
1000 litres par hectare pour le troisième traitement.

2. — Résultats : A. — Notation des dégâts causés au feuillage

Les dégâts causés par le mildiou sont apparus sur les parcelles les moins bien protégées à partir de la deuxième quinzaine de juillet.

Ils ont uniquement porté sur le feuillage, les grappes étant depuis quelque temps déjà pratiquement hors d'atteinte.

Le 17 août nous avons évalué l'intensité de la destruction du feuillage à l'aide d'une notation allant de 0 à 5 (0 pas de dégâts, 5 feuillage totalement détruit). Dans le tableau III figurent les moyennes des notes attribuées aux différents traitements.

TABLEAU III

Notation des dégâts sur le feuillage le 17 août

Produits	B	P_3	C	G_3	P_2	P_1	F	S_2	G_2	S_1	G_1
Notes moyennes	0,5	0,7	0,9	1,3	1,5	1,5	2,1	2,3	3.3	3.7	4

Cette notation, bien que peu précise, permet de voir cependant que dès le milieu du mois d'août le mélange composé de captane et de carbonate de cuivre, ainsi que le captane et le mésulfan aux doses de 0,25 % et 0,5 %, assuraient une protection nettement insuffisante. Dans le cas des deux fongicides organiques, ces dégâts s'étaient donc produits malgré l'application, le 27 juillet, d'un traitement à la bouillie bordelaise à 2 %.

B. — Teneur en sucre des fruits récoltés sur les parcelles traitées avec les différents produits

Cette destruction d'une partie plus ou moins importante du feuillage a eu pour conséquence de provoquer des différences dans la teneur en sucre des baies à la récolte.

Pour tenter d'évaluer la protection du feuillage assurée par chaque produit d'une façon plus précise que ci-dessus, nous avons déterminé le degré réfractométrique correspondant à chaque parcelle.

Pour cela nous avons opéré sur le jus obtenu par pressurage d'un échantillon de 200 baies environ. Cet échantillon était constitué par les baies normales de cinq grappes situées sur cinq rameaux de cinq souches différentes. Ces grappes étaient les premières insérées sur les rameaux depuis leur base et leur exposition par rapport au soleil était identique. Un calcul préalable de la dimension de l'échantillon avait montré que pour obtenir une précision de 2 degrés réfractométriques il était nécessaire d'opérer sur 164 baies.

Les résultats exprimés en degrés réfractométriques (+) sont donnés pour chaque répétition dans le tableau IV.

TABLEAU IV

Degré réfractométrique de la récolte

TRAITEMENTS	Répétition I	Répétition II	Répétition III	Répétition IV	Répétition V	Moyennes D° réfract.	Moyennes D° alcool
B	170	164	176	174	166	170.0	9.25
G_1	154	132	154	152	152	148.8	8.04
G_2	158	160	162	154	172	161,2	8,73
G_3	156	170	180	188	150	168,8	9,16
S_1	134	152	138	156	162	148,4	8,02
S_2	150	152	172	144	172	158,0	8,55
P_1	186	154	180	150	166	167,2	9,07
P_2	172	188	164	172	174	174,0	9,45
P_3	172	172	188	174	174	176,0	9,56
C	172	172	174	186	174	175,6	9,54
F	160	156	150	162	152	156.0	8.44

La comparaison, deux à deux, des moyennes de traitements non ajustés est donnée dans le tableau V. Les calculs ont permis d'établir que la plus petite différence significative entre deux traitements est de 13,9 degrés réfractométriques au seuil 0,05. Dans le tableau V, les écarts significatifs sont marqués par X.

De l'interprétation des résultats, il résulte que les traitements « captane + cuivre » (F), mésulfan à 0,25 % (G_1) et captane à 0,25 % (S_1) sont significativement inférieurs à la bouillie bordelaise à 2 % (B).

Les autres traitements ne sont pas significativement différents de cette même bouillie bordelaise.

Le mésulfan à 1 % (G_3) est significativement supérieur au mésulfan à 0,25 % (G_1). Il n'y a pas d'écarts significatifs entre les doses de captane.

Il n'y en a pas non plus entre les différentes doses des fongicides organo-cupriques à base de zinèbe.

Malgré une précision assez bonne de l'essai, la plus petite différence significative représente 8,4 % de la moyenne générale, l'interprétation de ces résultats ne reflète que faiblement les différences de comportement des divers traitements en ce qui concerne la protection du feuillage contre le mildiou.

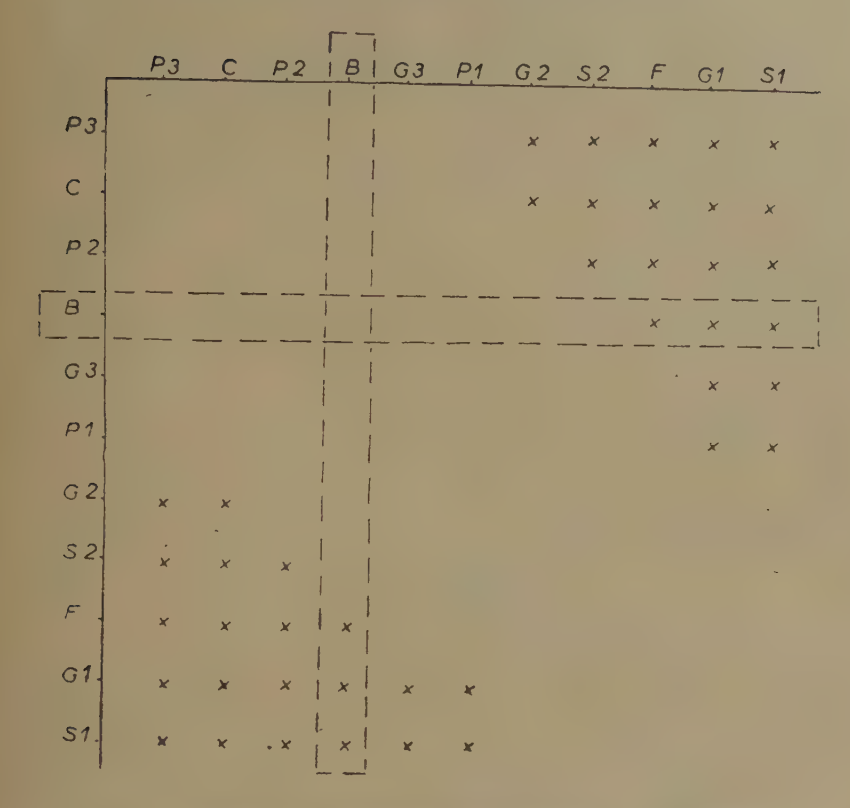
(+) On peut calculer les degrés alcool correspondants à l'aide de la formule suivante :

$$0{,}056 \quad Re - 0{,}29$$

Re = degrés lus sur l'échelle du réfractomètre

TABLEAU V

Comparaison des degrés réfractométriques



C. — Pesées du feuillage des souches à l'automne

Le défaut de persistance d'action fongicide est allé en s'accentuant au cours des mois de septembre et d'octobre, qui furent très pluvieux.

Le 19 octobre, nous avons procédé dans chaque parcelle à la pesée du feuillage qui demeurait sur les souches moyennes des deux rangées en expérience.

Les résultats exprimés en grammes de feuillage par souche sont donnés pour chaque répétition dans le tableau VI.

La comparaison, deux à deux, des moyennes de traitements ajustés est donnée dans le tableau VII. La plus petite différence significative entre deux traitements est de 120,28 au seuil 0,05. Les écarts significatifs sont marqués par X.

TABLEAU VI

Poids des feuilles en grammes par souche

TRAITEMENTS	Répétition I	Répétition II	Répétition III	Répétition IV	Répétition V	Moyennes ajustées
B	562	437	704	570	859	639.07
G_1	33	33	108	33	75	47,95
G_2	141	180	50	190	258	142,51
G_3	108	310	316	670	540	384,13
S_1	75	75	72	58	175	79.45
S_2	145	335	154	191	245	207,53
P_1	190	204	208	333	320	258.12
P_2	579	454	570	517	677	562,60
P_3	540	359	668	729	859	643.12
C	304	295	512	316	312	355,71
F	45	100	75	83	66	83.17

TABLEAU VII

Comparaison des pesées du feuillage

	P3	B	P2	G3	C	P1	S2	G2	F	S1	G1
P 3				x	x	x	x	x	x	x	x
B				x	x	x	x	x	x	x	x
P 2					x	x	x	x	x	x	x
G 3	x	x	x			x	x	x	x	x	x
C	x	x	x				x	x	x	x	x
P 1	x	x	x	x					x	x	x
S 2	x	x	x	x	x				x	x	x
G 2	x	x	x	x	x						
F	x	x	x	x	x	x	x				
S 1	x	x	x	x	x	x	x				
G 1	x	x	x	x	x	x	x				

Il apparaît qu'aucun traitement n'est significativement supérieur à la bouillie bordelaise à 2 %. Le mélange zinèbe + oxychlorure tétracuivrique aux doses 1,2 % et 0,8 % a un comportement identique à celui de la bouillie bordelaise. Par contre, la dose de 0,4 % de ce même fongicide organo-cuprique ainsi que le mélange zinèbe + carbonate de cuivre, le mélange captane + carbonate de cuivre, le captane aux doses de 0,25 % et 0,5 %, le mésulfan aux doses de 0,25 %, 0,5 % et 1 % sont significativement inférieurs à la bouillie bordelaise à 2 %.

Il apparaît également que les doses 1,2 % et 0,8 % du mélange zinèbe + oxychlorure tétracuivrique assurent une protection *pratiquement* équivalente. Mais cette protection est supérieure à celle apportée par la dose 0,4 % du même fongicide.

Il n'y a pas de différences significatives entre le mélange zinèbe + carbonate de cuivre et la dose 0,4 % du mélange zinèbe + oxychlorure.

Le mélange « captane + produit cuprique » est inférieur aux doses correspondantes des mélanges « zinèbe + produit cuprique ».

(à suivre)

D. BOUBALS, A. VERGNES et H. BOBO,
Laboratoire de Recherches viticoles (I.N.R.A.)
Ecole nationale dAgriculture de 'Montpellier.

QUELQUES REMARQUES DES VITICULTEURS SUR LA MOTORISATION

Dans une précédente série d'articles sur la « Motorisation de l'Hérault » (1) (voir *Progrès Agricole et Viticole* de juin-juillet 1955), nous avions annoncé que nous allions procéder à une enquête poussée sur l'utilisation des tracteurs dans ce département. Nous avons reçu quelques réponses avec des remarques très judicieuses sur la motorisation, que nous avons classées sous diverses rubriques. Nous vous donnons, accompagnés de commentaires, les avis de plusieurs viticulteurs motorisés. Nous avons ouvert ainsi une sorte de tribune libre où les intéressés, les agriculteurs eux-mêmes nous présentent quelques suggestions très pertinentes sur la motorisation.

LA MOTORISATION DEMANDE DES CONNAISSANCES TECHNIQUES SERIEUSES

C'est l'avis de beaucoup d'agriculteurs motorisés, nous vous transmettons deux remarques à ce sujet :

« J'estime que pendant la période d'été, et c'est la période la plus importante pour la vigne et le raisin, le motoculteur est supérieur au cheval. Un assez grand nombre de viticulteurs n'ont pas su s'adapter

(1) Il reste d'ailleurs quelques brochures à la disposition des personnes intéressées, les demander au Pentre-pilote de Motoviticulture, 18, avenue Frédéric-Mistral, Montpellier.

aux conditions de culture par manque d'habileté et de connaissances mécaniques, ce qui leur a valu de sérieux déboires... »

« La motorisation, à mon humble avis, n'est rentable que si l'utilisateur d'un motoculteur a de sérieuses connaissances en mécanique. Ces connaissances manquant à la presque totalité des agriculteurs (car il ne suffit pas d'avoir quelques notions techniques), il faut surtout savoir se servir des outils. Une petite réparation mal faite peut entraîner la détérioration de l'engin et occasionner de très grosses dépenses... »

Il est certain, en effet, qu'un manque de connaissances techniques a pu procurer quelques déboires aux agriculteurs nouvellement motorisés. Il ne faut cependant pas ignorer qu'il existe en France plusieurs Centres de culture mécanique (2) qui ont pour but de donner aux débutants quelques principes élémentaires de mécanique. Pendant les stages, qui ont une durée de 15 jours, on y apprend le dépannage sommaire, l'entretien, la conduite des tracteurs, le réglage des outils. Ils n'ont pas la prétention cependant de former des mécaniciens hors-ligne, mais de permettre de prendre vite en main son tracteur et de se familiariser avec la motorisation.

Ces Centres ne sont pas assez nombreux et le nombre des stagiaires annuels est très faible par rapport au nombre d'agriculteurs qui se motorisent chaque année. Il est nécessaire que ces services se développent en s'adaptant aux cultures et aux façons culturales de chaque région.

LA MOTORISATION DEMANDE DES CHEMINS EN BON ETAT ET BIEN ENTRETENUS

Le Centre-pilote de Motoviticulture avait provoqué, le 23 juin 1955, une réunion d'information (3) sur les méthodes économiques de réfection des chemins ruraux. Les Maires de plusieurs communes de l'Hérault avaient été convoqués. L'intérêt de l'amélioration de la voirie rurale et son rôle dans le développement de la motorisation n'est plus à prouver.

Sur le questionnaire de cette enquête, nous posons la question suivante :

« L'état actuel de vos chemins ruraux est-il un handicap à la motorisation de votre exploitation ? ».

A cette question 13 viticulteurs sur 30 ont répondu OUI, et voici quelques remarques faites à ce sujet :

« ... L'accès de la propriété est impossible dès qu'il y a de grosses pluies... »

(2) Il existe en France 5 centres de culture mécanique : Ondes (Haute-Garonne), Le Chesnoy (Loiret), Le Neubourg (Eure), Larmillat (Puy-de-Dôme), Montpellier (Hérault).

(3) Il reste quelques comptes rendus de cette réunion à la disposition des personnes intéressées, les demander au Centre-pilote de Motoviticulture, 18, avenue Frédéric-Mistral, Montpellier.

« ... Les Municipalités devraient faire un effort pour la réfection des chemins ruraux et encourager à mettre toutes les charrettes sur pneumatiques, ce qui inciterait petit à petit bon nombre de propriétaires à se motoriser... »

« ... Les chemins sont très mal adaptés à la motoculture, les charrettes à roues à bandages métalliques tranchent la terre et forment de profondes ornières qui nuisent beaucoup à la conduite des tracteurs... »

« ... Pour les biens de village, le problème numéro 1 de la motorisation est les chemins dont l'état ne permet parfois pas le passage de petits tracteurs légers et de faible puissance... »

Nous engageons donc les Municipalités soucieuses du développement économique de leur commune et du bien-être de leurs administrés à envisager le plus tôt possible et dans les meilleures conditions la réfection complète de la voirie rurale. Les Services du Génie Rural les renseigneront sur les méthodes employées avec succès dans plusieurs communes de la région méridionale (Aspères, St-Hilaire-de-Beauvoir, Plaissan, St-Drézery).

L'EMPLOI D'UN MOTOCULTEUR EST VRAIMENT RENTABLE POUR LA PETITE PROPRIETE VITICOLE

Après avoir connu une grande faveur auprès des viticulteurs, il semble que l'emploi du motoculteur soit en régression et tendrait à être remplacé par le mototracteur ou le petit tracteur. Cependant, voici les avis de deux usagers :

« ... Rendement journalier double de celui d'un cheval. Transports et déplacements rapides : donc économie de temps. Sécurité d'emploi et tranquillité d'esprit. Economie d'environ 800 heures de main-d'œuvre dans l'année. En conclusion, je suis enchanté de mon motoculteur, car je ne lui demande pas l'impossible... »

« ... Le motoculteur peut seul supprimer complètement les bêtes de trait, car il passe partout... »

LA MOTORISATION DOIT ENTRAINER DES CHANGEMENTS DANS LE MODE CULTURAL

Certains prétendent qu'avec l'utilisation des motoculteurs doit intervenir un changement de mode de culture. Il est bien évident que la conduite du motoculteur est très fatigante lorsque les terres ne « sont pas à plat ». Quelques viticulteurs pensent avoir résolu la question en ne cultivant plus qu'avec des fraises, des houes rotatives, ou même qu'avec des cultivateurs. Nous laissons le débat ouvert sur cette question et nous nous contenterons de donner l'avis d'un partisan de ce mode cultural.

« Je pense que pour exploiter avec un motoculteur, il faut modifier le mode d'exploitation. L'exploitation ne devrait se faire qu'avec un

cultivateur et avec des bineuses dans le cas où l'on se laisse gagner par l'herbe ».

« Nous sommes ici une dizaine de viticulteurs à exploiter de cette façon depuis 7 ou 8 ans et nous sommes très satisfaits de cette culture. Il n'y a pas de cheval sur ces exploitations. Le motoculteur se conduit plus facilement et avec bien moins de fatigue... »

LE CHOIX DU TYPE DE TRACTEUR DEMANDE REFLEXION

Si, il y a quelques années, le tracteur à chenilles semblait être le seul à pouvoir cultiver la vigne, l'apparition sur le marché de tracteurs à roues et plus particulièrement à 4 roues motrices a changé les opinions de beaucoup. Voici entre autre ce qu'en pense un viticulteur :

« ... La propriété d'un seul tenant a intérêt à employer le tracteur à chenilles, celui-ci faisant un travail bien supérieur au tracteur à roues, ayant plus d'adhérence, tenant très bien la rangée aussi bien en terrain plat que sur un précédent labour et virant en bout de rangée dans un minimum de place.

« A mon avis, le tracteur idéal pour le domaine d'un seul tenant se rapprocherait sensiblement de l'ADN, cependant avec une nette amélioration concernant les chenilles galets, trains-porteurs. Les chenilles doivent rester basses pour faciliter le passage dans les vignes en pleine végétation, patins plats de préférence pour circuler sur route. Le premier choix de l'acier des chenilles, axes, galets devra être de premier ordre. Le siège confortable amovible, ajustable à la taille du conducteur. Enfin, ce tracteur sorti en grande série devrait être d'un prix abordable.

« Un autre tracteur qui, semble-t-il, est appelé à avoir de l'avenir est le tracteur à 4 roues motrices : les transports sur route sont facilités tout en rendant les mêmes services que le tracteur à chenilles pour les labours, son entretien est simplifié et moins onéreux... »

« ... Malgré ma satisfaction du tracteur à chenilles, je pense que lorsque l'écartement des rangées le permet et aussi la nature du terrain, le tracteur à roues, de 20 cv, doit avoir la préférence... »

CONCLUSION

La motorisation pose des problèmes très complexes et différents pour chaque exploitation. Certains de ces problèmes sont posés par les viticulteurs eux-mêmes et ne sont pas tous en mesure d'être résolus individuellement : la réfection des chemins par exemple. Mais grâce aux efforts de tous : organismes officiels, nous verrons bientôt disparaître toutes les causes retardant le développement de la motorisation.

Nous demandons à tous de nous exposer leurs problèmes et leurs suggestions pour qu'ensemble nous puissions travailler à les résoudre et, par le fait, à améliorer le standard de vie du viticulteur.

P. NADEAU,
Centre-pilote de Motoviticulture
de l'Institut technique du Vin.

LA DÉVOLUTION SUCCESSORALE DES EXPLOITATIONS AGRICOLES

Nos lecteurs ont eu l'occasion de constater à plusieurs reprises que nous interrompions notre chronique de baux ruraux pour faire place à d'autres problèmes de droit agricole quand l'actualité nous proposait à leur sujet des solutions nouvelles et importantes.

Or, c'est justement le cas pour une des difficultés soulevées par l'application de l'article 832 du Code Civil sur les successions rurales. L'on sait, qu'aux termes de ce texte, il est possible, sous certaines conditions, pour le co-héritier, d'éviter le partage de l'exploitation agricole en obtenant en sa faveur l'attribution préférentielle de ladite exploitation.

Or, un très grave problème divisait doctrine et jurisprudence quant à l'application de ce texte. En effet, l'article 832 ne vise expressément comme pouvant profiter de ces dispositions que le *conjoint survivant* ou *tout héritier co-propriétaire* d'une exploitation agricole. Son interprétation restrictive semblerait exclure du bénéfice de l'attribution préférentielle le conjoint séparé de corps ou divorcé, attributaire éventuel d'une exploitation après partage de la communauté. En effet, l'article 832 figure au titre « des successions », et le conjoint qu'il vise ne peut être que le conjoint survivant.

En face de cette thèse, les auteurs en soutenaient une autre. Pour eux, ce que la réforme de l'article 832 a voulu, c'est avant tout d'éviter le morcellement des exploitations qu'un partage rend inévitable. Le cas auquel on a pensé, car il est le plus courant, est celui d'un partage après décès. Mais la même situation peut se rencontrer après un divorce ou une séparation de corps, quand dans l'actif de la communauté se trouve une exploitation.

En faveur de cette thèse l'on fait remarquer que l'article 1.476 du Code Civil prescrit que « le partage de la communauté est soumis à toutes les règles relatives aux partages des successions sans distinguer selon les causes qui ont entraîné la dissolution de la communauté ».

Voilà les deux thèses en présence. Or, un arrêt du 9 nov. 1954 (cassant un jugement du T. C. d'Agen — R. 2 A. 55-5-6) vient de faire prévaloir, à la Cour Suprême, la deuxième. La Cour de C[illegible]tion a jugé que :

« aux termes de l'article 1.476 du C. C., les dispositions relatives aux partages de succession régissent de plein droit le partage de la communauté, sans qu'il y ait lieu de distinguer selon les causes qui ont entraîné la dissolution ;

« l'introduction par le décret-loi du 17 juin 1938 des dispositions relatives à l'attribution préférentielle des exploitations agricoles dans le texte de l'article 832 du C. C. a eu nécessairement pour conséquence, en raison du renvoi général de l'article 1.476 à toutes les règles établies au titre « des successions » pour les partages entre co-héritiers, de rendre les dispositions nouvelles applicables au partage de la communauté ;

« encourt donc la cassation l'arrêt qui, en s'attachant à tort aux termes littéraux de l'article 832, a décidé que l'attribution préférentielle ne pouvait être accordée qu'à l'époux survivant et non à l'époux séparé de corps ou divorcé. »

R. Montagne.

CONGRÈS DE LA F.A.V.

(suite)

MOTION N° 12

Vins déclassés à la propriété et au commerce.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles,

Demande que :

Les vins à appellation d'origine définitivement déclassés, soit par la production, soit par le commerce, soient soumis aux charges de l'assainissement du marché des vins de consommation courante.

MOTION N° 13

Capsules et vignettes représentatives des droits indirects.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles,

Considérant qu'il est indispensable de maintenir la législation sur la réglementation et la circulation des vins à appellation d'origine en son état actuel,

Estime que l'article 444 du Code général des impôts, modifié et complété par l'article 9 du décret-loi n° 55-486 du 30 avril 1955 prévoyant la substitution aux titres de mouvement de toute nature de capsules ou de vignettes représentatives des droits indirects, est une atteinte aux principes fondamentaux de la réglementation de la circulation des vins et eaux-de-vie à appellation d'origine, du fait que le titre de mouvement de couleur a un double rôle, fiscal et réglementaire.

Considérant que l'article 444 du Code général des impôts aurait, en outre, comme conséquence de rompre l'harmonie de l'habillage des bouteilles qui constitue, en fait, un usage propre à chaque région, voire même à chaque producteur,

Rappelle que l'Institut national des Appellations d'origine a pris acte que l'Administration des Contributions indirectes n'appliquerait pas le système des capsules représentatives des droits indirects aux vins avant que l'expérience n'ait fait toutes ses preuves pour les boissons alcooliques distillées,

S'oppose à tout commencement d'exécution de cette mesure et demande l'abrogation de l'artdicle 9 du décret-loi 486 du 30 avril 1955.

MOTION Nº 14

Consommation sur place des produits à appellation d'origine.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles,

Considérant que le consommateur ne doit être privé, à aucun moment, des moyens de s'assurer par lui-même de la qualité, de l'origine et de l'identité du produit qui lui est servi dans les établissements vendant à consommer sur place,

Considérant que les préfets ont pouvoir pour interdire la pratique du « versé au comptoir », qui est déjà en vigueur dans les Pyrénées-Orientales, la Haute-Garonne, la Loire-Inférieure, le Cher et le Maine-et-Loire,

Demande aux Fédérations et Syndicats adhérents d'intervenir auprès des autorités préfectorales de leur circonscription pour obtenir la généralisation de cette mesure à l'ensemble du territoire concernant les apéritifs, eaux-de-vie, cognac et armagnac, liqueurs, vins, vins doux naturels et vins de liqueur à appellation d'origine simple ou contrôlée, dans les cafés, débits de boissons et restaurants.

MOTION Nº 15

Spécialisation des bouteilles pour la vente des vins à appellation d'origine.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles,

Attendu que lors de l'Assemblée générale de la Confédération nationale des vins et eaux-de-vie de vin à appellations contrôlées, tenue à Bordeaux en juillet 1953, il a été reconnu que la vente des vins à A. O. C. en bouteilles-litres se justifiait par la disparition de la livraison en fûts aux détaillants et par l'utilisation de bouchage par capsules,

Attendu que des hommes de loi assurant habituellement la défense du commerce auprès des tribunaux affirment qu'il ne faut pas confondre, comme on le fait trop souvent et tendancieusement, les vins de marque avec des vins de consommation courante,

Considérant que certains négociants ont tendance à présenter sous un habillage luxueux et dans des bouteilles traditionnelles des vins sans appellation où la mention de l'absence d'idée d'origine est masquée dans la présentation typographique,

Considérant que les statistiques révèlent un accroissement continu des vins à appellation d'origine contrôlée au stade du commerce de gros, alors que les déclassements à la propriété diminuent de campagne en campagne,

Considérant qu'il importe d'éviter que de telles pratiques se développent dangereusement sur les marchés étrangers, à l'instar de ce qui se passe en France,

Considérant que pour l'instant les exportations de vins de marque n'atteignent qu'un volume infime proportionnellement à celui des vins à appellation d'origines contrôlées exportés en bouteilles,

Considérant que, par suite de la concentration des entreprises commerciales, la publicité de certaines maisons a tendance à faire croire que l'ensemble des vins vendus par elles proviennent des vignobles à appellations contrôlées dans lesquels ces maisons ont leur siège social,

Considérant que la loi prescrit au détaillant d'afficher la contenance de la verrerie, et que trop souvent cet affichage est hors de portée de la vue du consommateur des établissements vendant à consommer sur place,

La Confédération nationale des Producteurs de vins et eaux-de-vie de vin à appellations d'origine contrôlées,

Emet le vœu :

1° que les bouteilles traditionnelles des régions produisant des vins à appellation d'origine ne pourront être utilisées que pour la vente et la présentation au consommateur de vins à appellation d'origine ;

2° que les vins sans appellation d'origine soient offerts et vendus dans les récipients en verre d'une capacité d'un litre, demi-litre ou quart de litre, à l'exclusion de tous autres.

MOTION N° 16

Le Fonds de garantie mutuelle et les produits à appellation d'origine.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles, demande :

1° que pour les vins et eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée, simple ou réglementée, soit réalisé progressivement un plan tendant à compléter l'équipement et les aménagements des caves se consacrant au vieillissement, dont l'exportation est la vocation principale, d'une part, et des crédits attribués à des taux réduits et préférentiels en vue d'accroître les volumes soumis au vieillissement puisque les derniers accords commerciaux récemment mis en vigueur prévoient un accroissement des exportations des vins et eaux-de-vie à A. O. C. d'autre part ;

2° que les exportations de produits naturels à appellation d'origine soient encouragées spécialement en vue de diminuer l'écart existant entre les prix des produits en vrac et des produits en bouteilles, ces dernières constituant à la fois une garantie pour le vendeur et l'acheteur ainsi que le meilleur élément de propagande pour les produits français de grande qualité.

MOTION N° 17

Régime des vins doux naturels et vins de liqueur à appellation d'origine contrôlée.

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles,

Considérant que la demande introduite auprès de la Commission des boissons de l'Assemblée nationale par les producteurs de Clairette du Languedoc tendant à ajouter le cépage Clairette parmi les cépages nobles servant à l'élaboration des V. D. N. et V.D. L. à appellations d'origine contrôlées,

Considérant le principe de l'intangibilité du décret du 30 juillet 1935 portant organisation et réglementation des V. D. N. et V. D. L. à appellation d'origine contrôlée, demande :

le respect des principes relatifs aux cépages, à l'aire de production, dans le cadre des titres historiques, des usages locaux, loyaux et constants.

S'étonne :

— que les producteurs de Clairette du Languedoc n'aient pas fait état en 1935 des conditions de production (naturelles et techniques) permettant de revendiquer l'appellation contrôlée accordée aux régions traditionnelles de Vins doux naturels par le décret du 6 août 1936 ;

— qu'ayant par ailleurs obtenu pour ce cépage le contrôle de leur production par un décret du 28 septembre 1948, ils désirent aujourd'hui remettre en cause des principes établis depuis vingt ans.

Elle décide, en conséquence, d'attirer l'attention des Pouvoirs publics et des Parlementaires sur le danger que ferait courir à l'ensemble de la production des vins et eaux-de-vie à appellation d'origine contrôlée, la remise en cause des principes inscrits dans le décret-loi du 30 juillet 1935.

MOTION N° 18 •

Compte spécial de la viticulture au Service des Alcools (Caisse annexe).

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles rappelle :

— Qu'en compensation de son abandon du marché des alcools de bouche, la viticulture avait obtenu, le 30 juillet 1935, la création d'une Caisse annexe dont les ressources étaient :

a) la valeur des quantités non utilisées sur les contingents d'alcool de vin et de marc ;

b) le produit de la vente des alcools produits au titre de la distillation obligatoire ;

c) un prélèvement sur la part de bénéfices du Service des alcools.

— Que lors de la suppression de son fonctionnement en 1942 (motivée par les circonstances) ladite Caisse présente un solde créditeur important.

— Que les refus apportés par le Gouvernement à sa remise en activité dès le retour à une situation normale de la production viticole ont empêché l'accumulation des crédits de report qui auraient permis à la viticulture de faire face à toutes les obligations résultant de récoltes excédentaires.

— Que ce n'est que le 9 août 1953 que fut rétabli, par décret, le Compte spécial de la viticulture.

— Que, toutefois, ce décret ne dota ce Compte spécial que de la seule valeur des contingents non employés de la campagne 1952-1953, attribuant ainsi à l'Etat la valeur des crédits accumulés depuis dix années et représentant plusieurs dizaines de milliards.

— Que, d'autre part, son article 18 supprima au profit du Compte spécial une ressource importante.

— Qu'ainsi les distillations obligatoires motivées par les récoltes importantes de 1950 et 1954 ont laissé croire que la viticulture imposait une lourde charge aux finances publiques alors qu'en réalité elles n'absorbaient qu'une partie des sommes qui auraient dû légitimement être inscrites au crédit de sa Caisse annexe.

Considérant que la viticulture, frustrée de ressources lui appartenant, ne dispose plus aujourd'hui, comme pendant la période 1935-1942, des moyens de ramener l'équilibre sur un marché qui pourrait être troublé par des récoltes excédentaires,

L'Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles renouvelle les vives protestations qu'elle a élevées lors de tous ses Congrès, et demande avec énergie au Gouvernement une modification du décret du 9 août 1953, qui permette à la viticulture de se voir restituer les droits qu'elle avait acquis par l'apport qu'elle avait fait au régime de l'alcool.

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 55-1193 du 8 septembre 1955
relatif au classement des cépages
(*J. O.* du 11 septembre 1955, p. 9073 et sq)
(suite)

GERS

Cépages recommandés

Peu productifs. — Arrufiat. Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Mansenc petit. Mansenc gros. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Baroque. Chenin blanc. Cinsaut. Clairettes. Cot (Malbec). Courbu blanc. Courbu noir. Gamay à jus blanc. Grenache

noir. Mansec rouge. Mauzac blanc. Mauzac rose. Merlot noir. Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Sémillon. Syrah. Tannat.

Productifs. — Baco 22 A (1). Meslier Saint-François. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Aubun. Blanc Dame. *Couderc 71-20. *Gamays teinturiers. *Jurançon noir. *Mérille. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11-803. Seyve-Villard 12-309. *Seyve-Villard 12-375. *Seyve-Villard 23-410. *Seyve-Villard 23-657.

Productifs. — *Baco 22 A (1). Colombar. Folle Blanche. Grolleau. *Jurançon blanc. *Seyve-Villard 18-283. *Seyve-Villard 18-315. Valdiguié.

GIRONDE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. *Fer Servadou. Lenc-de-l'El. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Baroque. Beaujolais (Abouriou). Gamay à jus blanc. Mauzac blanc. Mauzac rose. Melon (Muscadet). Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Verdot petit.

Productifs. — Bouchalès (Grapput). Colombar. Cot (Malbec). Merlot blanc. Merlot noir. Metternich. Sémillon. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Cinsaut. *Gamays teinturiers. Mauzac noir. Montils. Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 11-803. *Seyve-Villard 12-375. *Seyve-Villard 23-410. *Seyve-Villard 23-657. Tannat.

Productifs. — Folle noire. Grolleau. Jurançon blanc. Jurançon rouge. Mançin. Mérille. Meslier Saint-François. Pignon. Saint-Macaire. *Seyve-Villard 18-283. Seyve-Villard 18-315. Valdiguié. Verdot colon. Verdot gros.

HERAULT

Même encépagement que celui du département du Gard.

INDRE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Pinot gris. Pinot noir. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Arbois. Chardonnay. Chen[illegible] blanc. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Gascon. Gris meun[illegible]4. Melon (Muscadet). Pineau d'Aunis. Romorantin.

Cépages auto[illegible]

Peu productifs. — Kuhlmann [illegible]

Moyennement producti[illegible]
delle. *Seibel 54-5[illegible]
13-666. S[illegible]

INDRE-ET-LOIRE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Pinot gris. Pinot noir. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Arbois. Chardonnet. Chenin blanc. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Gris meunier. Landot 244. Melon (Muscadet). Pineau d'Aunis. Romorantin.

Productif. — Folle blanche (1).

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot. *Seibel 10-173.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11-803. Seibel 13-666. Seyve-Villard 52-76.

Productifs. — Grolleau. Meslier Saint-François. Seyve-Villard 18-283. Seyve-Villard 18-315.

ISERE

Cépages recommandés

Peu productifs. — Altesse. Kuhlmann Léon-Millot. Pinot gris. Ravat 6. Roussanne de Tain. Viognier.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay. Clairettes. Gamay à jus blanc. Landot 244. Marsanne. Mondeuse (Molette noire). Persan. Pinot noir fin. Riesling. Seyve-Villard 52-76. Syrah. Traminer. Verdesse.

Productif. — Jacquère.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Seibel 10-173.

Moyennement productifs. — Chasselas. *Gamays teinturiers. Kuhlmann 188-2 (Maréchal Foch). *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Servanin. *Seyve-Villard 23-410. *Seyve-Villard 23-657.

Productifs. — Durif. Etraire de l'Adui. Joubertin. Seyve-Villard 18-315.

JURA

Cépages recommandés

Peu productif. — Pinot gris.

Moyennement productifs. — Aligoté. Chardonnay (Auvernat). Gamay à jus blanc. Pinot blanc vrai. Pinot meunier. Pinot noir fin. Poulsard. Savagnin blanc. Trousseau.

Cépages autorisés

[illegible] Ravat 6.

[illegible] — Beclan petit. *Gamays teinturiers. Melon [illegible] 83-57. Seyve-Villard 52-76.

Moyennement productifs. — Baroque. Claverie. Gamay à jus blanc. Mauzac blanc. Mauzac rose. Melon (Muscadet). Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Raffiat de Moncade. Tannat. Verdot petit.

Productifs. — Bouchalès (Grapput). Cot (Malbec). Merlot blanc. Merlot noir. Metternich. Sémillon. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — *Alicante H. Bouschet. Beaujolais (Abouriou). Cinsaut. Clairettes. *Gamays teinturiers. Mauzac noir. *Seibel 83-57. *Seyve-Villard 12-375. *Seyve-Villard 23-410.

Productifs. — Baco 22 A. Colombar. Folle noire. Grolleau. Jurançon blanc. Jurançon rouge. Mérille. Meslier Saint-François. Seyve-Villard 18-315. Valdiguié.

LANDES

(Aire délimitée Armagnac).

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Fer Servadou. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Baroque. Chenin blanc. Cinsaut. Cot (Malbec). Courbu noir. Gamay à jus blanc. Grenache noir. Mauzac blanc. Mauzac rose. Merlot noir. Muscadelle. Négrette (ragoûtant, dégoûtant). Ondenc. Raffiat de Moncade. Sémillon. Syrah. Tannat. Verdot petit.

Productifs. — Baco 22 A. Meslier Saint-François. Ugni blanc.

Cépages autorisés

Moyennement productifs. — Aubun. Claverie. *Gamays teinturiers. *Jurançon noir. *Mérille. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11-803. Seyve-Villard 12-309. *Seyve-Villard 12-375. *Seyve-Villard 23-410. *Seyve-Villard 23-657.

Productifs. — Colombar. Folle blanche. Seyve-Villard 18-283. *Seyve-Villard 18-315. Valdiguié.

LOIR-ET-CHER

Cépages recommandés

Peu productifs. — Cabernet franc. Cabernet Sauvignon. Pinot gris. Pinot noir. Ravat 6. Sauvignon.

Moyennement productifs. — Aligoté. Arbois. Chardonnay. Chenin blanc. Cot (Malbec). Gamay à jus blanc. Gascon. Gris meunier. Landot 244. Melon (Muscadet). Pineau d'Aunis. Romorantin.

Productifs. — Meslier Saint-François.

Cépages autorisés

Peu productifs. — Kuhlmann Léon-Millot.

Moyennement productifs. — *Gamays teinturiers. Seibel 49-86. *Seibel 54-55. *Seibel 83-57. Seibel 87-45. *Seibel 11-803. Seibel 13-666. *Seyve-Villard 52-76.

Productifs. — Grolleau. Seyve-Villard 18-283. Seyve-Villard 18-315.

(à suivre)

Décret relatif au blocage et à la distillation obligatoire des vins de la récolte 1955

Le *J. O.* du 15 janvier publie le décret suivant relatif à l'organisation du marché des vins :

Article premier. — Le blocage définitif de la récolte 1955 est applicable aux récoltes supérieures à 100 hl. Les producteurs de vins de consommation courante dont la récolte est supérieure à 100 hl. doivent conserver à la propriété les pourcentages suivants de leur récolte :

40 % pour la portion inférieure à 300 hl.

50 % pour la portion de récolte comprise entre 300 et 1.000 hl.
60 % pour la portion de récolte supérieure à 1.000 hl.

Le blocage prévu aux alinéas ci-dessus sera, de plus, majoré de 10 % pour les assujettis dont le rendement sera compris entre 50 et 80 hl. par hectare de vignes en production, cette majoraiton étant portée à 20 % pour les rendements supérieurs à 80 hl. par hectare.
En aucun cas, l'incidence individuelle du blocage ne peut dépasser 50 % de la récolte, ce plafond ne touchant toutefois pas les quantités obtenues au delà d'un rendement de 100 hl. à l'hectare qui sont intégralement bloquées.

Quantité à distiller

Article 2. — Les producteurs soumis au blocage définitif sont tenus de distiller ou de faire distiller et de livrer au service des alcools une quantité d'alcool de vin correspondant à :

15 % des quantités bloquées pour la portion de leur récolte inférieure à 300 hl.

30 % des quantités pour la portion comprise entre 300 et 1.000 hl.
48 % des quantités pour la portion comprise entre 1.000 et 3.000 hl.
60 % des quantités pour la portion comprise entre 3.000 et 5.000 hl.
80 % des quantités pour la portion supérieure à 5.000 hl.

Article 3. — Les viticulteurs produisant des vins délimités de qualité supérieure sont astreints à fournir une prestation d'alcool de vin décomptée selon le barème figurant à l'article 2 dont les taux seront réduits de moitié pour les quantités ayant obtenu le label réglementaire avant le 16 avril 1956.

Article 4. — Le volume des alcools à livrer est calculé par référence au degré minimum exigé des vins de pays dans la région de production pour être reconnus propres à la consommation de souche.

Les vins d'importation

Article 5. — Les vins importés en franchise de droits de douane à partir des pays bénéficiant à cet effet de contingents spéciaux, peuvent être bloqués à concurrence de 20 % des quantités dédouanées.
A cet égard, seront considérés comme importateurs les négociants

qui réalisent la première vente des vins en France et qui sont tenus d'opérer le dédouanement à leur propre nom ou, en cas de vente conclue à l'étranger, les commerçants (grossistes ou détaillants), qui figurent en qualité de destinataires sur les titres de mouvement créés pour légitimer la circulation des vins sur le territoire aussitôt après le dédouanement.

La livraison des alcools

Article 6. — Les quantités d'alcool déterminées dans les conditions fixées aux articles ci-dessus devront être produites sous le contrôle des agents des Contributions indirectes ou des Contributions diverses et remises avant le 15 mai 1956 à la Direction du Service des Alcools.

Article 7. — Peuvent seuls être reçus les alcools titrant au moins 70 degrés centésimaux à la température de 15 degrés centigrades et renfermant un taux d'impuretés inférieur à 280 grammes par hectolitre d'alcool.

Les agents des Contributions indirectes ou des Contributions diverses ont la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès que les alcools sont mis à la disposition de la Direction du Service des Alcools.

Les viticulteurs sont dispensés de la production et de la livraison de l'alcool si la quantité à fournir est inférieure à 50 litres d'alcool pur.

Les prix d'achat des alcools

Article 8. — Sont reconduits les prix d'achat des alcools de vin de prestations fixés par l'arrêté du 12 septembre 1955.

Ces prix d'achat des alcools de vin seront abaissés :

a) de 1.000 fr. par hectolitre d'alcool pur pour les alcools mis à la disposition du Service des Alcools du 1er mai au 15 mai 1956 ;

b) de 2.000 fr. par hectolitre d'alcool pur pour les alcools mis à la disposition du Service des Alcools postérieurement au 15 mai 1956.

Article 9. — Le fournisseur est tenu d'assurer la livraison des alcools le coût du transport jusqu'à la gare desservant son domicile restant à sa charge.

Le prix d'achat des alcools s'entend pour les alcools rendus sur wagon, gare expéditrice dans les wagons-réservoirs du Service des Alcools ou au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du fournisseur, prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge du dit service.

Le prix des alcools sera obligatoirement versé au nom de l'établissement livreur.

Les fournisseurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par la Direction du Service des Alcools.

Dans ce cas, il est attribué pour freinte, location des bacs, assurance et frais divers, une indemnité par mois et par hectolitre d'alcool stocké, dont le taux est fixé par décision du Directeur du Service des Alcools.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'intégralité des indemnités d'arrachage pour cépages prohibés est maintenue jusqu'au 1er mars 1956. — Les indemnités d'arrachage volontaire de vigne concernant les demandes présentées après le 1er janvier subiront un abattement de 10 p. 100.

Toutefois cette disposition n'est pas applicable aux indemnités d'arrachage des cépages prohibés.

L'intégralité de l'indemnité, soit 150.000 frs par hectare, est maintenue sous la seule réserve que l'arrachage soit effectué *avant le 1er mars prochain.*

Dans ces conditions les viticulteurs qui possèdent des cépages prohibés ont encore la faculté de présenter des demandes d'arrachage volontaire sans subir aucune réduction d'indemnité.

Cette indication est d'autant plus importante que tous les cépages prohibés doivent obligatoirement avoir disparu le 1er décembre 1956.

Les viticulteurs cultivant des cépages prohibés ont donc tout intérêt à demander à bénéficier de la prime qui est susceptible de leur être accordée plutôt que d'être tenus en fin d'année, à *un arrachage obligatoire* sans aucune compensation pécuniaire.

I. V. C. C.

—•—

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Chambre d'Agriculture de l'Hérault, 18, avenue Frédéric-Mistral, Montpellier, met au concours un poste d'Agent technique. Ce concours aura lieu à la fois sur titres et sur épreuves. Il n'est ouvert qu'aux candidats titulaires d'un titre d'Ingénieur délivré par un Etablissement d'enseignement agricole.

La date limite d'inscription est fixée au 28 janvier.

—•—

Communiqué relatif à la Plantation et à la Commercialisation des Plants de vigne

La campagne des bois et plants de vigne étant engagée, il apparaît opportun de préciser que, conformément aux dispositions des articles 26 et 27 du décret du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole, peuvent seuls être *commercialisés, plantés* et *greffés* les cépages classés dans les listes de « Cépages recommandés » ou celles des « Cépages autorisés ».

Sont au contraire interdits : la commercialisation, la plantation et le greffage de tous les cépages ne figurant pas dans ces deux séries de listes et qui, par conséquent, entrent dans la catégorie des « Cépages tolérés temporairement » ou dans celle des « Cépages interdits ».

La liste des cépages Recommandés et Autorisés ont fait l'objet d'un décret du 8 septembre 1955, publié au *J. O.* du 11 septembre.

Ces lites, dressées par département dans l'article 1er du décret, font toutefois, aux articles suivants du même texte, l'objet de certains aménagements sur lesquels il apparaît opportun de fournir des précisions :

Les viticulteurs utilisant des cépages autorisés dont le nom est précédé d'un astérique (*) peuvent replanter la totalité des superficies arrachées, — sans subir l'abattement de 30 % prévu pour les cépages autorisés, — à condition toutefois qu'après la plantation 50 % de la superficie du vignoble de l'exploitation soit plantée en cépages recommandés. De plus, le « Couderc 7120 » ne peut alors entrer pour plus de 25 % dans l'encépagement global de l'exploitation ; les « Gamays teinturiers » et l'« Oberlin 595 » (ensemble de ces cépages) pour plus de 20 % ; le « Seibel 83-57 » pour plus de 5 %.

D'autre part, certains départements comportant peu de vignes destinées à la production de vins de consommation courante ne figurent pas dans le décret ; mais il est prévu que les plantations pourront y être effectuées avec les cépages dont l'utilisation est admise dans les départements limitrophes. Lorsqu'aucun de ces derniers ne figure également dans le décret, il y aura lieu de se rapporter aux listes de cépages prévus pour les départements limitrophes de ceux-ci.

Le classement des variétés à raisin de table et les conditions dans lesquelles pourront être plantées les variétés en expérimentation contrôlée seront fixés par des textes ultérieurs.

Indépendamment des Cépages interdits (Noah, Othello, Jacques, Clinton, Isabelle, Herbemont), tout cépage qui ne figurerait pas dans une liste des Cépages recommandés ou autorisés se trouve automatiquement classé dans la catégorie des cépages tolérés (c'est-à-dire dont la plantation est interdite, mais dont la commercialisation du vin est temporairement tolérée).

Pour toutes précisions complémentaires sur cette question, les viticulteurs auront intérêt à s'adresser au Directeur des Services agricoles ou au Centre régional de l'I. V. C. C.

— • —

LE REGLEMENT DES DOSSIERS D'ARRACHAGE VOLONTAIRE DE VIGNES

De divers côtés, les viticulteurs demandent que soit accéléré le règlement des dossiers d'indemnités d'arrachage volontaire de vignes. Ce règlement s'effectue à l'heure actuelle d'une façon très régulière, dès que les diverses pièces exigées sont fournies par les intéressés. C'est ainsi qu'à la date du 22 novembre 1955 l'Institut des vins de consommation courante avait réglé 146 dossiers pour une somme totale de 189.933.908 fr.

Il est certain cependant que tous les viticulteurs qui ont fait une demande d'indemnité d'arrachage et dont les vignes ont été expertisées n'ont pas encore reçu de la part de l'I. V. C. C. des propositions d'indemnités. A la date du 22 novembre 1955, sur 9.600 dossiers environ, examinés par les Commissions départementales d'arrachage, un peu plus de 6.440 avaient fait l'objet de propositions d'indemnités.

Il n'est pas inutile de rappeler que ce n'est qu'à partir de la publication au *Journal Officiel* des décrets des 8 et 12 septembre sur le classement des cépages et le montant des droits de replantation, que l'I. V. C. C. a pu pratiquement commencer le calcul complet des indemnités d'arrachage.

En même temps que les indemnités d'arrachage sont notifiées aux viticulteurs, il est demandé à ces derniers de fournir un certain nombre de pièces qui, souvent, paraissent compliquées. Ceci résulte de l'avis du Conseil d'Etat qui a estimé, avec juste raison, que l'arrachage volontaire de vignes effectué dans le cadre du décret du 30 septembre 1953 était *un acte de disposition d'un patrimoine immobilier*. Il s'ensuit que l'Institut des vins de consommation courante est tenu de se conformer à toutes les dispositions prévues par le Code civil, le Code rural, le Code du vin et la Comptabilité publique en cas d'aliénation d'un patrimoine immobilier.

C'est ce qui explique la complexité des pièces demandées. Mais dès qu'un dossier est complet et régulier, l'Institut des vins de consommation courante, qui dispose des crédits nécessaires, paie les indemnités d'arrachage.

L'attention des viticulteurs est attirée sur l'intérêt que que présente pour eux la politique d'arrachage volontaire, prévue par le décret du 30 septembre 1953.

Chacun est libre d'arracher ou de ne pas arracher.

Mais dans la conjoncture viticole actuelle :

— alors que des stocks invendables continuent à peser sur les cours,

— que le commerce et les consommateurs ne veulent plus des vins médiocres,

— que les indemnités accordées sont très élevées, puisqu'elles peuvent atteindre jusqu'à 480.000 francs par hectare,

tous les viticulteurs, tous les vignerons, tous les possesseurs de vignes ont intérêt à arracher une partie de leurs vignobles.

Il est rappelé que les demandes d'indemnités pour arrachage volontaire des vignes et les demandes de cession de droits de replantation doivent être adressées à la Direction des Services agricoles du siège de l'exploitation viticole intéressée.

Institut des Vins de Consommation Courante.

— • —

Taux des primes à la culture de l'olivier pour 1955. — Par arrêté du 20 novembre 1955 (*J. O.* du 16 décembre 1955, p. 12213), les taux des primes à la culture de l'olivier sont fixés, par arbre, pour l'année 1955, comme suit :

1° Prime de régénération ou de greffage : 17 francs.

2° Prime de nouvelle plantation : 34 francs.

— • —

Journées fruitières et maraîchères d'Avignon. — Dans quelques jours, les vendredi 27 et samedi 28 janvier 1956, se dérouleront, à Avignon, dans la majestueuse salle des fêtes de la Mairie, les « Journées fruitières et maraîchères » organisées pour la quatrième année par la Direction des Services Agricoles de Vaucluse.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (7) : insufissance d'aff., pas de cote. — Lézignan-Corbières (11) : 12 à 10°5 : 265 à 275. — Narbonne (12), récolte 1954 : 9° : 280 ; 10° : 270 ; 11 à 12° : 280 ; récolte 1955 : 9°5 à 10° : 280 à 275 ; 10 à 10°5 : 275 à 270 ; 11° : 265 à 270 ; 12° : 260 à 265 ; Corbières : 11° : 275 à 280 ; 12° : 270 à 275 ; Alcools : pas d'aff., pas de cote.

Gard. — Nîmes (16) : V.C.C. : 9 à 9°5 : 285 à 280 ; 10 à 10°5 : 275 à 270 ; 10°5 et au-dessus : 270 à 265 ; Costières : 11°5 à 12°5 : 290 à 275 ; Côtes-du-Rhône : 11 à 13° : 420 à 450.

Hérault. — Béziers (13) : 9°5 à 12° : 275 à 260. C.S. moyenne 10 à 11° : 267. Rosés et blancs : insuf. d'aff., pas de cote. — Montpellier (17) : V.C.C. 9 à 10° : 280 à 270 ; 10 à 11° : 270 à 260. C.S. : 270. — Sète (11) : Vins de pays : insuf. d'aff., pas de cote. Vins d'Algérie. Récolte 1954 : Alger : 11 à 13° : 365 à 355 ; Oran : 12 à 12°9 : 360 à 355 ; 13 à 13°9 : 360 ; 14° et plus : 365 et plus. Récolte 1955 : Alger : 11 à 13° : 355 à 350 ; Oran : 12 à 12°9 : 355 à 350 ; 13 à 13°9 : 350 ; 14° et plus : 355 et plus. Blancs : 10 frs de plus par degré. Rosés : 5 frs de plus par degré. Vins de Tunisie : 11 à 13° : 345 à 340.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (14) : 10°5 : 280 ; 11 à 11°5 : 275 à 280 ; 13 à 14° : 270 à 275 ; C.S. 10 à 11° : 280.

Var. — Brignoles (14) : 265 à 280.

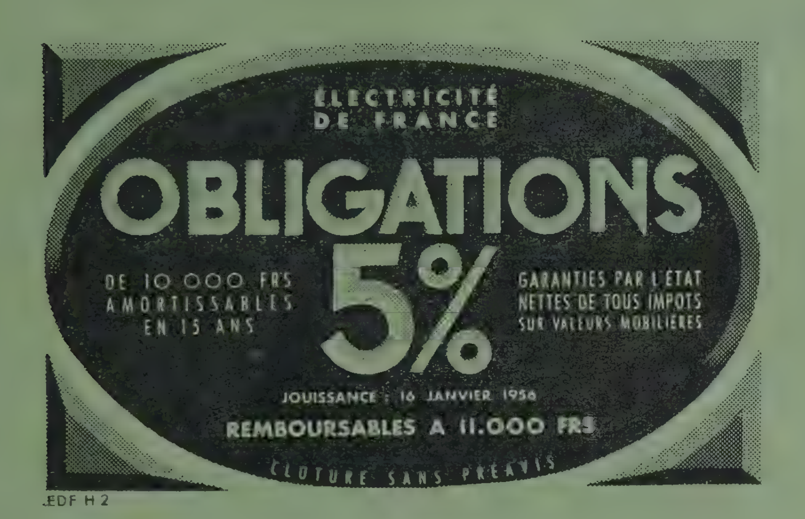
ALGERIE. — Alger (16) : premier choix. Rouges : 11 à 11°5 : 315 à 305 ; 12 à 12°5 : 300 à 290 ; 13 à 13°5 : 300 à 295. Rosés : 300. Blancs : 10°5 à 11° : 315 ; 12° : 310 à 300. — Mostaganem (16) : Récoltes 1954-1955. Rouges et Rosés : 300 à 310. — Oran (16) : Récoltes 1954-1955. Rouges et Rosés : 300 à 310.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 8 AU 14 JANVIER 1956

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie	θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	2	2	1	4	—2	5	5	0	6	9	5	5	12	7	2	11	—1	3	11	3	—
ANGERS	2	1	1	5	—4	6	5	—1	»	9	5	16	12	7	8	12	0	5	10	1	—
COGNAC	5	1	2	5	0	4	5	—1	»	8	6	32	11	6	12	12	5	—	12	0	—
BORDEAUX	5	3	P	6	1	8	6	—3	P	9	7	20	12	6	2	13	7	P	11	2	1
TOURS	3	0	2	4	—2	8	5	—2	»	3	2	12	11	6	P	12	1	1	9	0	—
NEVERS	4	—1	P	1	—1	3	1	—4	»	4	3	P	12	5	P	13	1	—	9	—3	P
AGEN	4	3	»	5	3	6	3	—5	5	5	2	»	9	1	»	8	6	3	11	2	2
CLERMONT-FERRAND	2	—1	»	2	—1	1	1	—10	2	4	3	P	19	5	»	13	5	P	6	—3	6
MONTELIMAR	5	2	»	4	0	1	4	0	11	7	1	»	12	5	»	13	9	2	10	6	21
TOULOUSE	2	1	P	5	4	3	4	—4	2	6	0	»	11	2	»	10	5	P	9	5	P
CARCASSONNE	2	1	P	5	2	4	4	—2	3	6	1	»	10	6	»	12	4	—	11	4	P
PERPIGNAN	5	3	»	9	4	»	7	0	P	9	—2	»	9	3	»	13	4	—	15	6	—
MONTPELLIER	7	0	P	5	0	3	5	—1	2	7	1	»	12	7	»	13	10	P	15	8	1
REIMS	4	—1	1	1	—2	8	1	—4	P	2	2	2	10	6	P	11	2	P	6	—3	—
STRASBOURG	3	—4	»	0	—2	1	2	—3	P	3	1	P	11	4	P	12	5	P	7	—3	—
DIJON	4	0	»	1	0	P	1	—5	1	1	0	2	9	3	2	11	4	P	7	0	—
LYON	2	—	P	3	0	P	2	—2	3	5	4	P	11	7	»	13	7	16	7	3	11
GRENOBLE	3	1	P	3	—1	»	4	—1	9	5	2	3	8	2	P	14	7	—	7	4	7
MARSEILLE	8	3	4	5	0	P	6	3	40	7	3	»	13	9	»	14	11	P	14	9	4
NICE	8	2	P	10	4	1	8	4	32	10	4	5	14	6	P	13	9	3	12	9	4
AJACCIO	11	—3	»	11	4	P	14	10	12	14	7	4	16	7	P	17	3	—	16	7	—
....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»


Une récolte dépassant vos espérances...
PHOSAMO
ENGRAIS COMPLET
entièrement obtenu
par combinaison chimique
et NON par simple mélange
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
6, Rue de la République à MONTPELLIER

Alerte aux fantômes !


ÉLECTRICITÉ
DE FRANCE
OBLIGATIONS
5%
DE 10.000 FRS
AMORTISSABLES
EN 15 ANS
GARANTIES PAR L'ÉTAT
NETTES DE TOUS IMPOTS
SUR VALEURS MOBILIÈRES
JOUISSANCE : 16 JANVIER 1956
REMBOURSABLES A 11.000 FRS
CLOTURE SANS PRÉAVIS
EDF H 2

Utilité de l'acidification des vins

La composition du vin est faite d'une part de l'alcool obtenu par la fermentation des glucoses et levuloses contenues dans le raisin, d'autre part par l'acidité du raisin, cette dernière étant d'autant plus forte que le raisin a peu mûri.

Dans les contrées chaudes le raisin voit sa maturité poussée à fond, les moûts (raisins écrasés) sont donc riches en sucre et pauvres en acidité fixe, il faut donc incorporer à la vendange une quantité d'Acide Tartrique en fonction de son acidité naturelle, l'excès d'Acide Tartrique ne nuit pas puisque les moûts absorbent ce qu'il leur faut et rejettent l'excédent sous forme de bitartrate de potasse.

L'acidification d'une vendange a un double but :

1° Elle permet aux ferments réducteurs, notamment aux levures elliptiques, de remplir leur mission à fond, qui est de transformer les sucres en alcool.

2° Tout en fixant la couleur du vin à la manière dont l'hyposulfite fixe celle des photographies, elle équilibre les composants du vin et évite la formation des redoutables bâtonnets de la tourne, cette tourne qui se manifeste lorsque l'acidité d'un vin est insuffisante. — Cette science du vin est dénommée « REGLE HALPHEN », qui veut qu'à degré alcoolique déterminé corresponde une acidité suffisante.

L'emploi de l'Acide Tartrique n'est autorisé qu'à la vendange, seul l'acide citrique est autorisé pour la correction de l'acidité des vins faits, à raison de 50 grammes maximum par hectolitre.

Il convient cependant d'employer l'Acide Tartrique au moment de l'élaboration du vin, d'abord pour être sûr d'obtenir un vin complet, de bonne conservation, plutôt que d'avoir à le corriger.

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.